

Warszawa, 2017-12-05 16:33:16,

TECHCON.

Tel: +48 664 005 415

Email: biuro@careho.pl

www.careho.pl

Witold Łoza

Telefon: +48 664 005 415

Email: witold.loza@careho.pl

Smart Sp. Z o o Janusz Mikula

Jana Pawła II 23

33-300 Nowy Sącz

NIP: 7343523592

JanuszMikula

Telefon/Email: 665 006 005

Oferta nr 388 / 1

Piece konwekcyjno-parowe

PRZEDMIOT OFERTY:

Przedstawiam ofertę na wybrane piece konwekcyjno-parowe elektryczne i gazowe, które najbardziej nadawałyby się do pracy w zakładzie produkcyjnym. Wsad jednorazowy 60 kg

TERMIN WAŻNOŚCI OFERTY:

2017-12-29

CZAS REALIZACJI ZAMÓWIENIA:

ok. 21- dni

WARUNKI PŁATNOŚCI:

Przedpłata 100%

Podsumowanie oferty

Lp.	Nazwa produktu	Model	Kod	Ilość	Cena*	Rabat	Po rabacie*
01	Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 22,5 kW 1046(H)mm, 933(W)mm, 863(D)mm	O 1011 in	00023827	1	39 300,00 zł	10%	35 370,00 zł
02	Piec konwekcyjno-parowy gazowy 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 18,8kW 1186(H)mm, 933(W)mm, 863(D)mm	O 1011 ign	00024168	1	46 500,00 zł	10%	41 850,00 zł
03	Piec konwekcyjno-parowy 10xGN1/1 ChefTop Mind.Maps PLUS 18,5 kW 1010(H)mm, 750(W)mm, 773(D)mm		9001065	1	38 699,00 zł	10%	34 829,10 zł
04	Piec konwekcyjno-parowy 10xGN 1/1 ChefTop plus gazowy 22 kW 1010(H)mm, 750(W)mm, 773(D)mm		9001062	1	41 699,00 zł	10%	37 529,10 zł

Suma netto: 149 578,20 zł

VAT: 34 402,99 zł

Suma brutto: 183 981,19 zł

*Ceny netto

01. Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 22,5 kW



Cena

Cena:	39 300,00 zł
Rabat:	10 %
Cena po rabacie:	35 370,00 zł
Oszczędność:	3 930,00 zł

Parametry główne

Producent	Retigo
Model	O 1011 in
Kod producenta	00023827
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

Parametry techniczne

Wysokość	1046 mm
Szerokość	933 mm
Głębokość	863 mm
Waga	144 kg
Zasilanie	Elektryczne: 230V 50Hz 1N
Moc całkowita	18,6 kW
Moc całkowita	18,6 kW
Typ zasilania	Elektryczne
Pojemność	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1
Moc elektryczna	18,6 kW

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-10x-gn-11-1x-gn-11-225-kw-retigo-o-1011-in>

Opis

- TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA
- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie
- NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- system bankietowy
- 1 prędkość wentylatora
- NOWOCZESNE FUNKCJE
- 1 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ
- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

- BEZPIECZEŃSTWO
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą
- HIGIENA/HACCP
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP (opcja)
- OPCJE
- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- dodatkowy zestaw prowadnic na 6x 400/600: 500,- zł
- możliwość modyfikacji gazu - G20 (standard)
- lub Propan-Butan G30
- możliwość wyboru systemu odprowadzania spalin - A3 (bez kominka) lub B13 (z odprowadzaniem spalin)
- AC - automatyczne mycie
- Przyłącze gazu: G 3/4"

02. Piec konwekcyjno-parowy gazowy 10x GN 1/1 + 1x GN 1/1 18,8kW



Cena

Cena:	46 500,00 zł
Rabat:	10 %
Cena po rabacie:	41 850,00 zł
Oszczędność:	4 650,00 zł

Parametry główne

Producent	Retigo
Model	O 1011 ign
Kod producenta	00024168
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

Parametry techniczne

Wysokość	1186 mm
Szerokość	933 mm
Głębokość	863 mm
Waga	149 kg
Zasilanie	Elektryczne: 230V 50Hz 1N
Moc całkowita	23,3 kW
Typ zasilania	Elektryczno-Gazowe
Pojemność	10x GN 1/1 + 1x GN 1/1
Moc elektryczna	0,8 kW
Moc gazowa	22,5 kW

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-gazowy-10x-gn-11-1x-gn-11-188kw-retigo-o-1011-ign>

Opis

- TRADYCYJNE TECHNIKI GOTOWANIA
- gorące powietrze 30-300 °C
- funkcja kombi - gorące powietrze/para 50-300 °C
- funkcja gotowania - gotowanie w parze 99-130 °C
- automatyczny przedgrzew
- automatyczne chłodzenie
- bio-gotowanie 30-98 °C
- książka kucharska 99 programów po 9 kroków
- regeneracja
- automatyczny start
- manualne nawilżanie
- NOWOCZESNE TECHNIKI GOTOWANIA
- ACM - system automatycznego zarządzania pojemnością
- system bankietowy
- 1 prędkość wentylatora
- NOWOCZESNE FUNKCJE
- 1 - punktowa sonda termiczna
- VISION TOUCH - dotykowy, kolorowy panel sterujący
- OSZCZĘDNOŚCI I ZARZĄDZANIE ENERGIĄ
- rekuperator
- specjalna izolacja komory gotowania
- podwójna szyba drzwi
- chemicznie wytrawiana komora gotowania
- WSS – system kontrolujący i zapobiegający niepotrzebnemu zużyciu wody

- BEZPIECZEŃSTWO
- SDS - system serwisowo-diagnostyczny
- łącze USB
- łącze LAN – możliwość przyłączenia do sieci (komunikacja przez przeglądarkę internetową)
- zaokrąglona, podwójna szyba drzwi – ochrona przed wysoką temperaturą
- HIGIENA/HACCP
- wbudowany prysznic – łatwe czyszczenie komory pieca (nie używa zmiękczonej wody)
- system HACCP (opcja)
- OPCJE
- dwustopniowe otwieranie drzwi: 180,- zł
- odwrotne otwieranie drzwi (lewe): 1990,- zł
- dodatkowy zestaw prowadnic na 6x 400/600: 500,- zł
- możliwość modyfikacji gazu - G20 (standard)
- lub Propan-Butan G30
- możliwość wyboru systemu odprowadzania spalin - A3 (bez kominka) lub B13 (z odprowadzaniem spalin)
- Przyłącze gazu: G 3/4"

03. Piec konwekcyjno-parowy 10xGN1/1 ChefTop Mind.Maps PLUS 18,5 kW



Cena

Cena:	38 699,00 zł
Rabat:	10 %
Cena po rabacie:	34 829,10 zł
Oszczędność:	3 869,90 zł

Parametry główne

Producent	Unox
Kod producenta	9001065
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

Parametry techniczne

Wysokość	1010 mm
Szerokość	750 mm
Głębokość	773 mm
Waga	95 kg
Linia	ChefTop
Moc całkowita	18,5 kW
Typ zasilania	Elektryczne
Odległość między półkami	67 mm

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-10xgn11-cheftop-mindmaps-plus-185-kw-unox>

Opis

- pojemność: 10xGN1/1
- system myjący Rotor.KLEAN
- odległość między półkami 67 mm
- system ADAPTIVE.Cooking, MULTI.Time, MISE.EN.PLACE
- zestaw podłączeniowy w komplecie
- oświetlenie LED

04. Piec konwekcyjno-parowy 10xGN 1/1 ChefTop plus gazowy 22 kW



Cena

Cena:	41 699,00 zł
Rabat:	10 %
Cena po rabacie:	37 529,10 zł
Oszczędność:	4 169,90 zł

Parametry główne

Producent	Unox
Kod producenta	9001062
Kategoria	Obróbka termiczna
Podkategoria	Piekarniki i Piece
Urządzenia	Piece konwekcyjno-parowe

Parametry techniczne

Wysokość	1010 mm
Szerokość	750 mm
Głębokość	773 mm
Waga	110 kg
Zasilanie	Elektryczne: 230V 50Hz 1N
Linia	ChefTop
Odległość między półkami	67 mm
Moc elektryczna	1 kW
Moc gazowa	21 kW

Strona produktu

<http://careho.pl/pl/product/piec-konwekcyjno-parowy-10xgn-11-cheftop-plus-gazowy-22-kw-unox>

Opis

- pojemność: 10xGN1/1
- system myjący Rotor.KLEAN
- odległość między półkami 67 mm
- oświetlenie LED
- system ADAPTIVE.Cooking, MULTI.Time, MISE.EN.PLACE
- wózek w komplecie
- zestaw podłączeniowy w komplecie